Deep Fryer

User Manual

Model:
CE23379

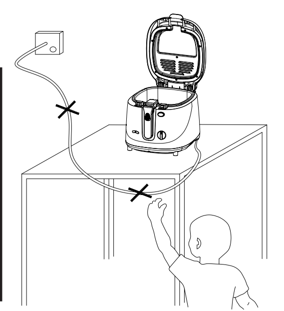


Continental®
Electric

This product is for household use only.
Please read all instructions before use

DO NOT DRAPE CORD!

WARNING
SERIOUS HOT OIL BURNS MAY RESULT FROM THE DEEP FRYER BEING PULLED OFF OF A COUNTER TOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.



KEEP AWAY FROM CHILDREN!

DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD

SAFETY GUIDENCE

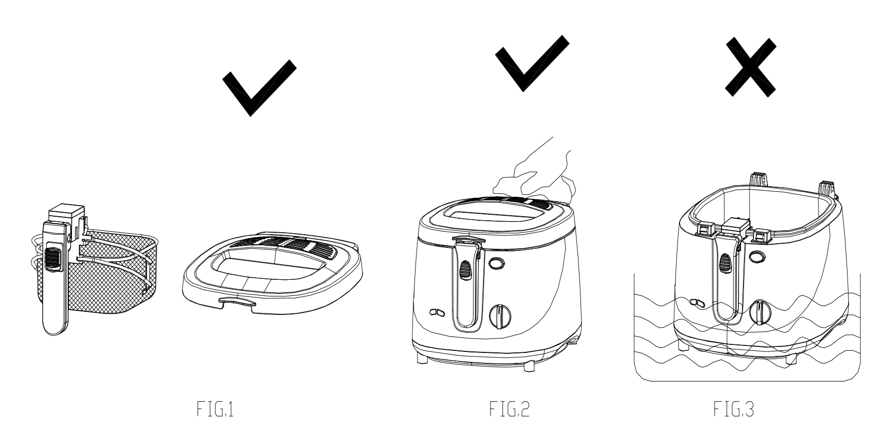
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surface .Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug and fryer in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, should the appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessories is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of a table, or touch hot surface.
10. Do not place on or near a hot gas, electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be taken when moving an appliance containing hot oil or other hot liquid.
12. Do not use appliance for other use.

Subject to technical changes without notice.

KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE!

THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

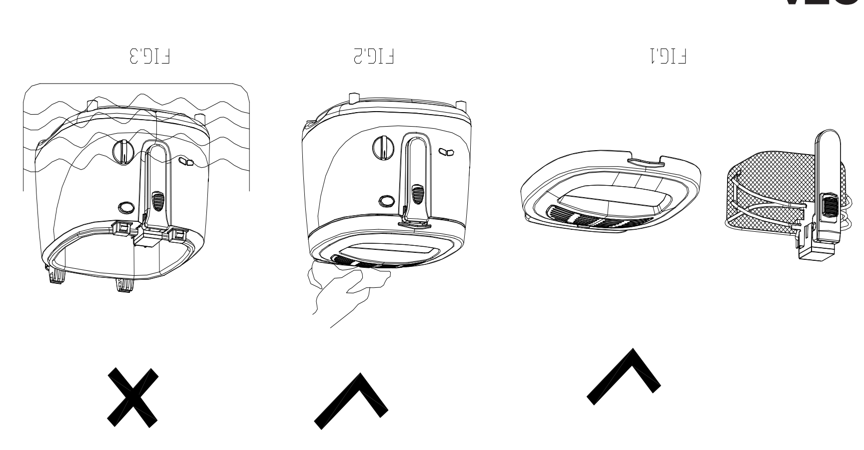


NOTE

Plug cord into a 120 Volt AC outlet.
Before using fryer for the first time, wash the pot and basket thoroughly with warm, soapy water, carefully dry aluminum pot to maintain the good aesthetic appearance.
Do not use fryer without oil or fat. Fryer will be severely damaged if heated dry.
This fryer has a thermal safety device. In case of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cutout, thus preventing overheating.
Should the fryer leak, please contact the company from which you purchased the fryer.
To ensure safe operation, excessive food or utensils must not be inserted into the fryer.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CUALQUIER CONSULTA EN EL FUTURO!

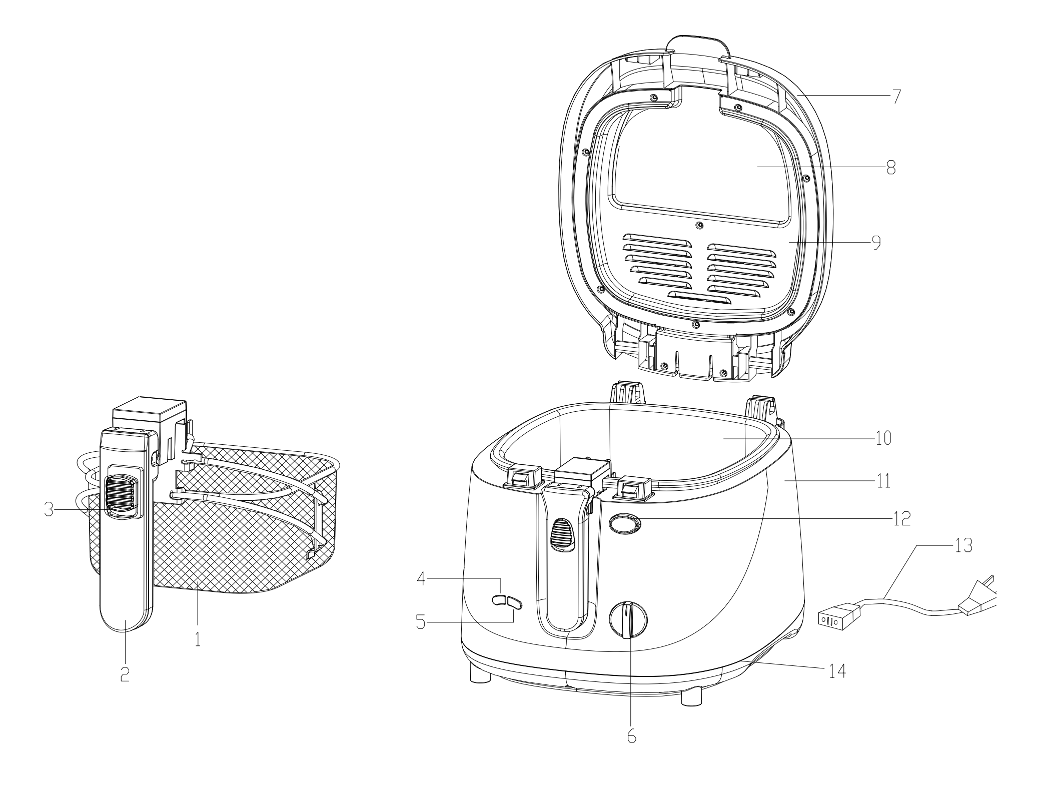
ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO



NOTA

Enchufe el aparato a un tomacorriente de 120V AC.
Antes de utilizar la de freidora por primera vez, lave la olla y la canastilla completamente con agua tibia jabonosa. Con cuidado seque la olla de aluminio para mantener una apariencia estética apropiada.
No utilice la freidora sin colocar aceite o manteca. La freidora podría dañarse seriamente si se la utiliza sin ningún líquido.
Este electrodoméstico cuenta con un dispositivo de seguridad térmico. En caso de falla del termostato, el circuito eléctrico cuenta con un sistema de corte automático previniendo así el sobrecalentamiento.
Si existiera una fuga o goteo, póngase en contacto con el distribuidor en donde adquirió su freidora.
Con el fin de asegurar un buen funcionamiento, no inserte demasiados alimentos ni utensilios dentro de la freidora.

PARTS



1. Basket
2. Basket handle
3. Handle press button
4. Power light
5. Temperature light
6. Thermostat knob
7. Lid
8. Glass
9. Inner cover
10. Oil pot
11. Housing
12. Open lid button
13. Power cord
14. Base

BASKET HANDLE

The BASKET HANDLE allows you to raise/lower the basket when the fryer lid is closed (FIG.4)
Move handle up: basket up.
Push handle knob down: basket down.

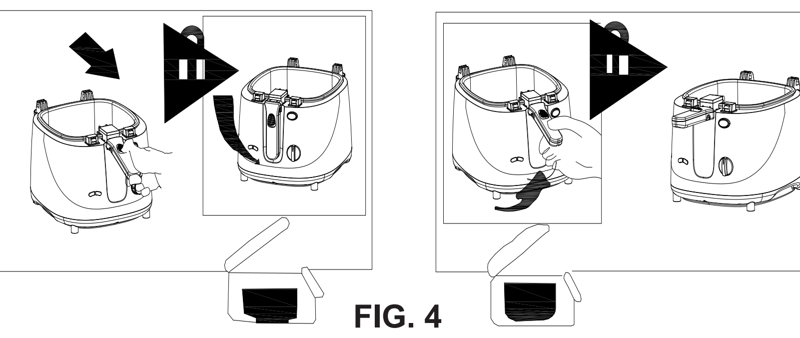
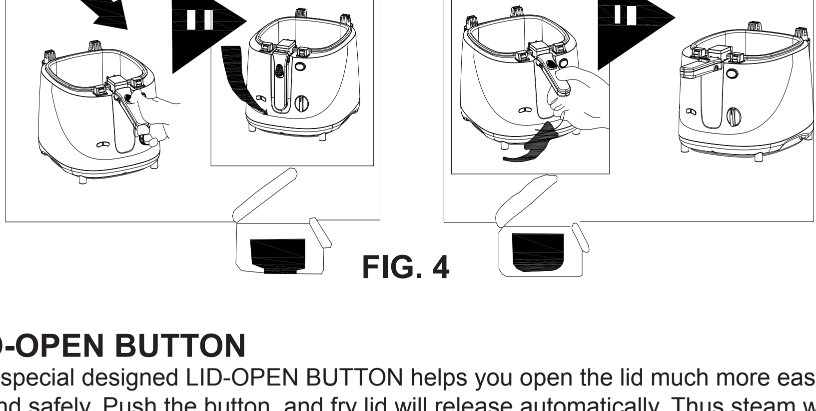



FIG. 4

LID-OPEN BUTTON

The special designed LID-OPEN BUTTON helps you open the lid much more easily and safely. Push the button, and fry lid will release automatically. Thus steam will escape from the deep fryer when fried to avoid scalding the fingers (FIG.5)

TO REMOVE THE LID

To remove the lid, lift the lid to a vertical position and pull it upwards. (FIG.6)

FIG. 5

FIG. 6

MANGO DE LA CANASTILLA

El mango de la canastilla le permite alzar / bajar la canastilla mientras la tapa de la freidora se encuentre cerrada (FIG. 4).
Mueva el mango hacia arriba: Para alzar la canastilla.
Presione el botón del mango hacia abajo: Para bajar la canastilla.

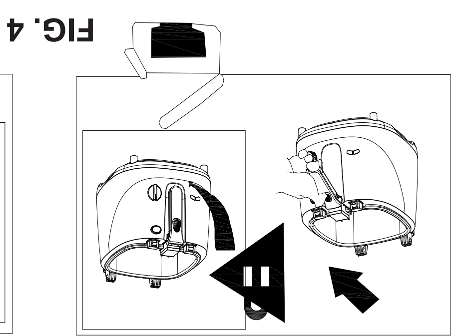
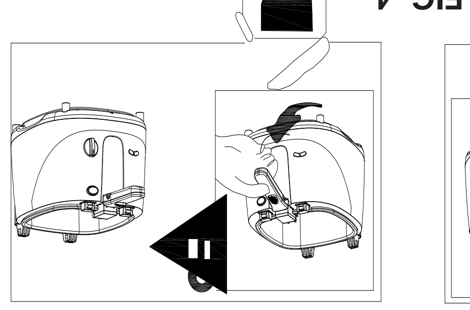



FIG. 4

BOTÓN PARA ABRIR LA TAPA

El botón para abrir la tapa de diseño especial le ayudará a abrir la tapa de manera más fácil y segura.
Presione el botón y la tapa quedará suelta automáticamente. De esta manera el vapor saldrá de la freidora y se evitará que pueda quemarse los dedos (FIG. 5).

PARA RETIRAR LA TAPA

Para retirar la tapa, levántela en posición vertical y tire hacia arriba. (FIG. 6).

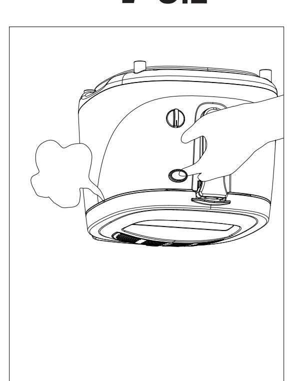


FIG. 5

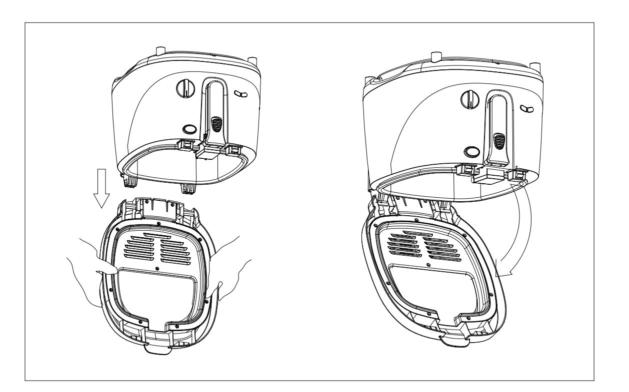


FIG. 6

FILTER SYSTEM

The lid is fitted with a permanent filter system, which collects drops of oil from the steam as it passes through the filter. The filter should be replaced (FIG.7) after being used for 60 times(around 60 times).



VIEWING WINDOW

Smear the inner face of the viewing window with the oil to prevent condensation forming and to enable cooking process to be checked.

THERMOSTAT AND PILOT LIGHT

The thermostat is calibrated in steps marked, 265° ,300°F, 340° and 370°F, which offers you the best temperature to suit the food to be fried.

TEMPERATURE LIGHT will light automatically while the temperature keeps rising and go out when the set temperature is reached.
POWER LIGHT it will light automatically when the appliance is plugged.

REFERENCE MENU

The frying time given in this chart is only for reference.

FOOD TYPE	TEMPERATURE(°C)	WEIGHT(g)	TIME(minutes)
Whole shrimp	265°F	300	3-5
Mushrooms	300°F	400	4-6
Fillets	300°F	400	5-7
Crumbed chicken	340°F	500	12-14
Fish cakes	340°F	400	5-7
Onions	370°F	500	3-5
French fries	370°F	600	11-13
Potato chips	370°F	500	10-15

DEEP FRYER USAGE

1. Remove the basket with the handle from the bracket.
2. Pour between 2.5 litres of oil into the fryer. The level of oil must be between the MAX and MIN level marked on the surface of the pot. (FIG.8)
Use only good quality vegetable oil or all purpose shortening for deep frying. Butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to its lower smoking temperatures.

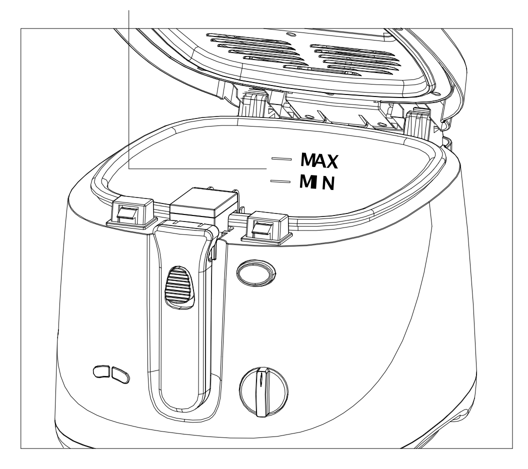


FIG. 8

3. Smear the viewing window with a little oil.
4. Plug in the mains and set thermostat to the required temperature (see the reference menu) The temperature light will go out when the set temperature is reached.
5. Add food (as dry as possible) into the basket first. Do not overload basket. Place food of uniform size into the basket so that cook evenly. Be sure to dry all food before frying.
6. Place the basket back into the fryer. Remove the handle and close the lid. Turn the BASKET knob down to have basket and food immersed in the oil. Do not add water or wet stuff to the cooking oil, even small amounts of water will cause oil to spatter.
7. After cooking, lift the basket out of the oil to drain. Push the LID-RELEASE BUTTON to open the lid.

HINTS

1. Use only metal kitchen utensils with insulated handles in hot oil.
2. As is carefulness should be taken when frying, especially when children are near by.
3. Taking into account the food type select the temperature for frying. As a general guide, food that has been pre-cooked in some way need a higher temperature and less cooking time than those raw food.

USO DE LA FREIDORA

1. Retire la canastilla utilizando el mango.
2. Vierta unos 2.5litros de aceite dentro de la freidora. El nivel del aceite debe quedar entre las marcas de niveles MAX y MIN indicadas en la superficie de la olla (FIG. 8).
• Utilice solamente aceite vegetal de buena calidad o manteca para freír. No se recomienda la utilización de mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca animal debido a sus bajas temperaturas de calentamiento.

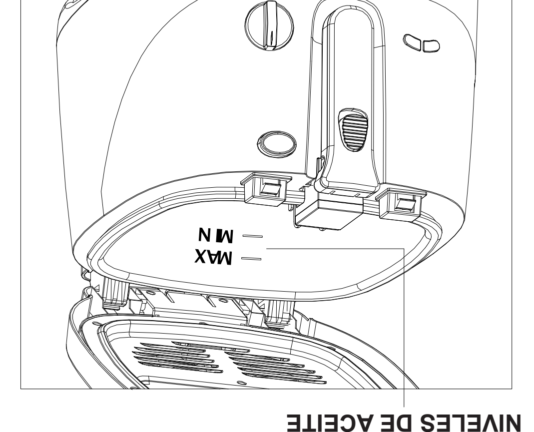


FIG. 8

3. Embadurne el visor de vidrio con un poco de aceite.
4. Enchufe el electrodoméstico y coloque el termostato según la temperatura requerida (véase el menú de referencia). La luz de temperatura se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.
5. Coloque los alimentos (tan secos como sea posible) dentro de la canastilla primero.
• No llene la canastilla demasiado.
• Coloque los alimentos de tamaño uniforme dentro de la canastilla de manera que puedan cocerse de forma pareja.
• Asegúrese de secar todos los alimentos antes de freírlos.
6. Vuelva a colocar la canastilla dentro de la freidora. Retire el mango y cierre la tapa. Presione el botón de la canastilla para sumergir la canastilla con los alimentos dentro del aceite.
• No añada agua ni artículos húmedos dentro del aceite de cocción ya que aún las cantidades más mínimas de agua harán que el aceite salpique.
7. Después de la cocción, alce la canastilla fuera del aceite para que drene. Presione el botón para soltar la tapa y así poder abrirla.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Utilice utensilios de cocina de metal solamente con mangos aislados para manipular el aceite caliente.
2. Tenga cuidado durante el proceso de fritura especialmente si hay niños presentes.
3.Tomando en cuenta el tipo de alimento, seleccione la temperatura adecuada para la fritura. Como regla general, los alimentos precocidos de alguna manera necesitan una temperatura más alta y un tiempo de cocción menor que aquellos que se encuentren crudos.

MAINTENANCE AND CLEANING

1. The power supply must be cut before cleaning.
2. Empty the condensation tray.
3. Cool the oil completely. Oil or fat retains its temperature for a long time after use. Do not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.
4. Oil can be reused several times. Get the maximum use from your fryer by always having it ready for use .One way of doing this is to keep the cooled and strained oils inside ready for the next frying session with the lid acting as a dust cover.
5. Oil should be filtered after use each. time.
6. After draining the oil, the fryer should be wiped out with absorbent paper then with damp cloth and a little detergent and finally cleaned with a dry cloth. The interior of the fryer has a plain aluminum surface. To avoid damage, no abrasives or sharp instruments should be used.
7. The exterior can be cleaned with damp, not to use abrasives or scouring pads.
8. The basket can be washed in warm soapy water.
9. Remove the used filter and replace with a new one after approximately 60 frying sessions.

Warning:

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
4. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

Freidora

Manual de Uso

Modelo:
CE23379



Continental®
Electric

Este producto es sólo para uso doméstico. Por favor lea todas las instrucciones antes de usar

¡NO DEJE COLGAR EL CORDÓN!

ADVERTENCIA: Podrían ocurrir graves quemaduras con el aceite caliente si se tira de la olla freidora y se la hace caer del repostero de cocina. No deje que el cordón cuelgue del borde del repostero en donde pueda ser tirado por un niño o alguien pueda tropezarse.



¡MANTENGA ALEJADO DE LOS NIÑOS!

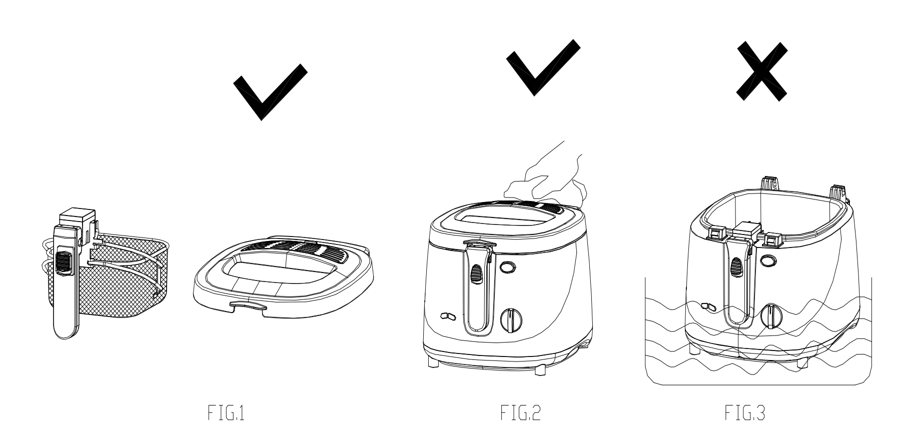
NO UTILICE CON UN CABLE DE EXTENSIÓN

GUÍA DE SEGURIDAD

Al momento de utilizar cualquier electrodoméstico, debe seguirse las siguientes precauciones de seguridad básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice los mangos o perillas.
3. Con el fin de evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, el enchufe ni la freidora en agua u otro tipo de líquido.
4. Debe tenerse sumo cuidado si se va a utilizar el electrodoméstico cerca o en la presencia de niños.
5. Desenchufe el electrodoméstico si no lo va a utilizar y antes de proceder con la limpieza. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar piezas y antes de limpiarlo.
6. No utilice el electrodoméstico si el cordón o el enchufe se encuentran dañados. Si el electrodoméstico presentara algún desperfecto o ha sufrido cualquier tipo de daño, llévelo al centro de servicio técnico autorizado más cercano para que se lo examine, repare o arregle.
7. El uso de accesorios no recomendados por parte del fabricante podría causar lesiones.
8. No utilice el electrodoméstico en exteriores.
9. No permita que el cordón cuelgue del borde la mesa ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el electrodoméstico cerca de un quemador de cocina a gas o eléctrico ni dentro de un horno caliente.
11. Debe tenerse sumo cuidado al momento de trasladar el electrodoméstico si éste contiene aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
12. No utilice el electrodoméstico para otros fines.

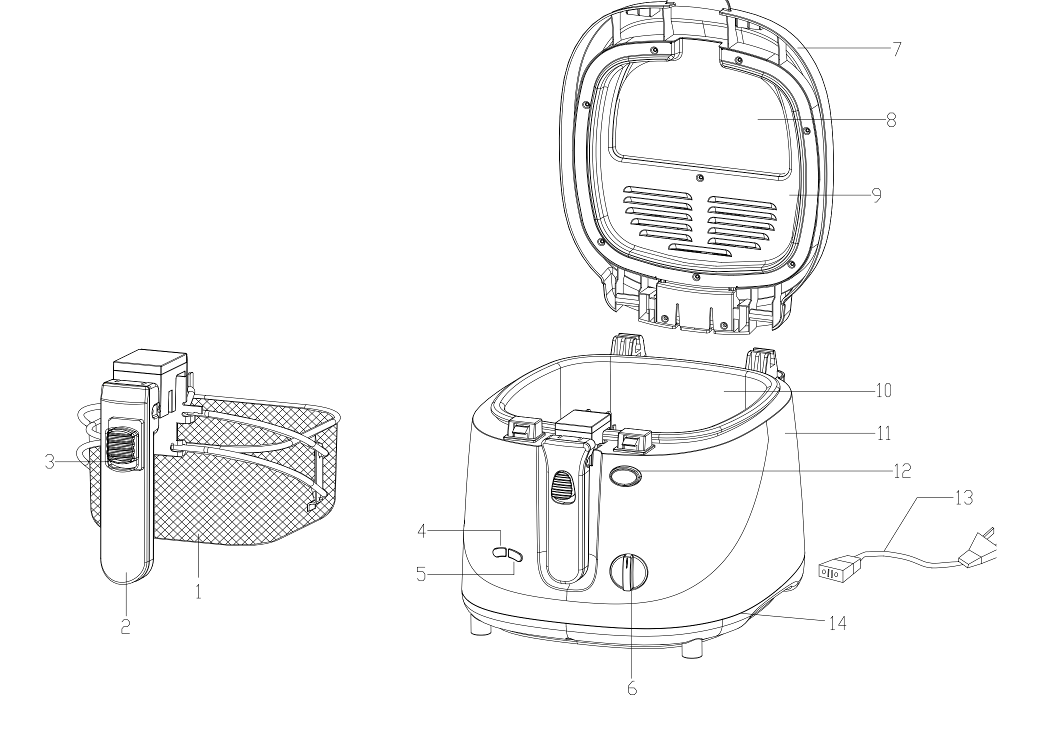
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CUALQUIER CONSULTA EN EL FUTURO!
ESTE PRODUCTO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO



NOTA

Enchufe el aparato a un tomacorriente de 120V AC.
Antes de utilizar la de freidora por primera vez, lave la olla y la canastilla completamente con agua tibia jabonosa. Con cuidado seque la olla de aluminio para mantener una apariencia estética apropiada.
No utilice la freidora sin colocar aceite o manteca. La freidora podría dañarse seriamente si se la utiliza sin ningún líquido.
Este electrodoméstico cuenta con un dispositivo de seguridad térmico. En caso de falla del termostato, el circuito eléctrico cuenta con un sistema de corte automático previniendo así el sobrecalentamiento.
Si existiera una fuga o goteo, póngase en contacto con el distribuidor en donde adquirió su freidora.
Con el fin de asegurar un buen funcionamiento, no inserte demasiados alimentos ni utensilios dentro de la freidora.

PARTES



1. Canastilla
2. Mango de la canastilla
3. Botón para el mango
4. Luz indicadora de energía
5. Luz de temperatura
6. Perilla del termostato
7. Tapa
8. Visor de vidrio
9. Cubierta interior
10. Olla para el aceite
11. Armazón
12. Botón para abrir la tapa
13. Cordón
14. Base

MANGO DE LA CANASTILLA

El mango de la canastilla le permite alzar / bajar la canastilla mientras la tapa de la freidora se encuentre cerrada (FIG. 4).
Mueva el mango hacia arriba: Para alzar la canastilla.
Presione el botón del mango hacia abajo: Para bajar la canastilla.

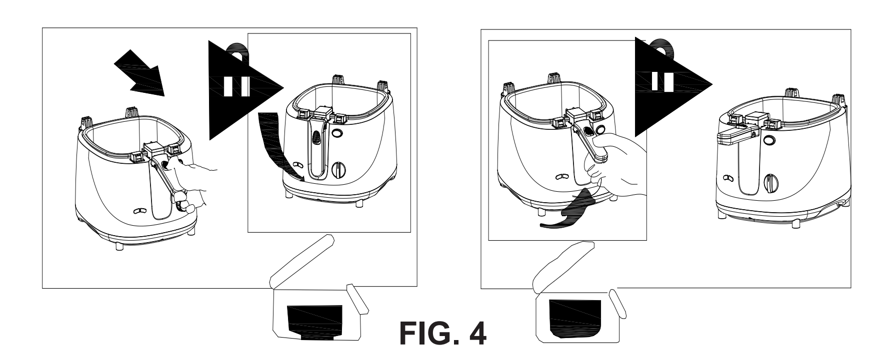


FIG. 4

BOTÓN PARA ABRIR LA TAPA

El botón para abrir la tapa de diseño especial le ayudará a abrir la tapa de manera más fácil y segura.
Presione el botón y la tapa quedará suelta automáticamente. De esta manera el vapor saldrá de la freidora y se evitará que pueda quemarse los dedos (FIG. 5).

PARA RETIRAR LA TAPA

Para retirar la tapa, levántela en posición vertical y tire hacia arriba. (FIG. 6).

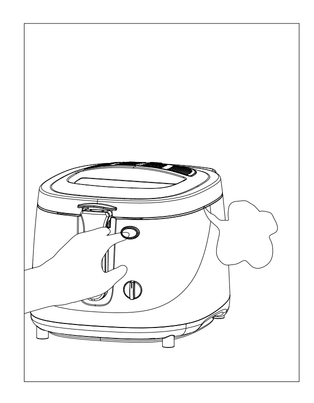


FIG. 5

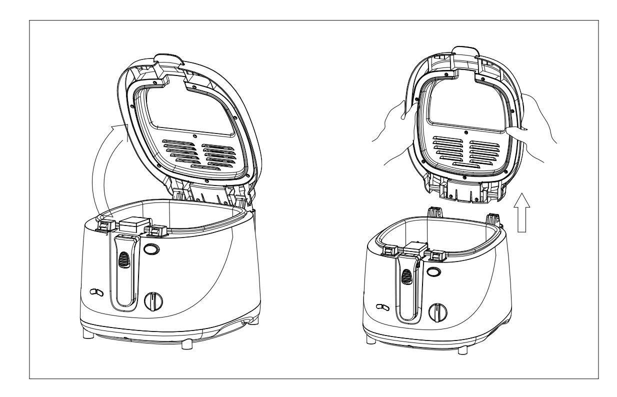


FIG. 6

SISTEMA DE FILTRADO

La tapa cuenta con un sistema de filtrado permanente, el cual recolecta las gotas de aceite del vapor conforme pasan a través del filtro. El filtro debe remplazarse (FIG. 7) después de haberse utilizado unas 60 veces.



FIG. 7

VISOR DE VIDRIO

Embadurne la superficie interior del visor de vidrio con aceite para evitar que se forme condensación y de esta manera permitir el poder verificar el proceso de cocción.

TERMOSTATO Y LUZ DEL PILOTO

El termostato viene calibrado con las marcas 265°, 300° 300, 340° y 370° F, que le ofrecen contar con la mejor temperatura que se adecúe a los alimentos a freírse.

LUZ DE TEMPERATURA – Esta luz se iluminará automáticamente mientras la temperatura se encuentre elevándose y se apagará cuando se alcance el nivel de temperatura deseado.

LUZ DE ENERGÍA – Esta luz se iluminará automáticamente cuando se enchufe el electrodoméstico.

MENÚ DE REFERENCIA

El tiempo de fritura que se ofrece en este cuadro es sólo referencial.

TIPO DE ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	PESO (g)	TIEMPO (minutos)
Langostinos enteros	265° F	300	3 – 5
Hongos	300° F	400	4 – 6
Filetes	300° F	400	5 – 7
Pollo empanizado	340° F	500	12 – 14
Pastelillos de pescado	340° F	400	5 – 7
Cebollas	370 °F	500	3 – 5
Papas fritas	370° F	600	11 – 13
Papitas fritas	370° F	500	10 – 15

USO DE LA FREIDORA

1. Retire la canastilla utilizando el mango.
2. Vierta unos 2.5litros de aceite dentro de la freidora. El nivel del aceite debe quedar entre las marcas de niveles MAX y MIN indicadas en la superficie de la olla (FIG. 8).
• Utilice solamente aceite vegetal de buena calidad o manteca para freír. No se recomienda la utilización de mantequilla, margarina, aceite de oliva o manteca animal debido a sus bajas temperaturas de calentamiento.

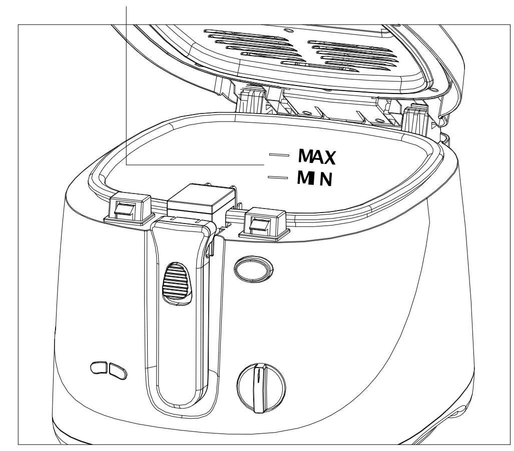


FIG. 8

3. Embadurne el visor de vidrio con un poco de aceite.
4. Enchufe el electrodoméstico y coloque el termostato según la temperatura requerida (véase el menú de referencia). La luz de temperatura se apagará cuando se alcance la temperatura deseada.
5. Coloque los alimentos (tan secos como sea posible) dentro de la canastilla primero.
• No llene la canastilla demasiado.
• Coloque los alimentos de tamaño uniforme dentro de la canastilla de manera que puedan cocerse de forma pareja.
• Asegúrese de secar todos los alimentos antes de freírlos.
6. Vuelva a colocar la canastilla dentro de la freidora. Retire el mango y cierre la tapa. Presione el botón de la canastilla para sumergir la canastilla con los alimentos dentro del aceite.
• No añada agua ni artículos húmedos dentro del aceite de cocción ya que aún las cantidades más mínimas de agua harán que el aceite salpique.
7. Después de la cocción, alce la canastilla fuera del aceite para que drene. Presione el botón para soltar la tapa y así poder abrirla.

CONSEJOS PRÁCTICOS

1. Utilice utensilios de cocina de metal solamente con mangos aislados para manipular el aceite caliente.
2. Tenga cuidado durante el proceso de fritura especialmente si hay niños presentes.
3.Tomando en cuenta el tipo de alimento, seleccione la temperatura adecuada para la fritura. Como regla general, los alimentos precocidos de alguna manera necesitan una temperatura más alta y un tiempo de cocción menor que aquellos que se encuentren crudos.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desenchufe el electrodoméstico antes de proceder con la limpieza.
2. Vacíe la bandeja de condensación.
3. Deje que el aceite se enfríe completamente. El aceite o la manteca retienen su temperatura durante un periodo prolongado después del uso. No intente trasladar o mover la freidora mientras aún se encuentre caliente.
4. El aceite puede reutilizarse varias veces. Optimice el uso de su freidora teniéndola siempre lista para cada uso. Una manera de hacer esto es mantener el aceite frío y filtrado dentro de la olla, listo para la siguiente fritura utilizando la tapa como protector contra el polvo.
5. El aceite debe filtrarse después de cada uso.
6. Después de retirar el aceite, la freidora debe limpiarse con papel absorbente. Luego utilice un paño húmedo y un poco de detergente. Finalmente, limpie con un paño seco.
7. La parte externa puede limpiarse con un paño húmedo. No utilice productos abrasivos ni esponjas para refregar.
8. La canastilla puede lavarse con agua tibia jabonosa.
9. Retire el filtro usado y reemplácelo con uno nuevo después de aproximadamente 60 sesiones de fritura.

Advertencia:

1. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con la debida experiencia y conocimientos, a menos de que cuenten con la correspondiente supervisión o instrucciones con respecto al uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
2. Debe supervisarse a los niños para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
3. Si el cordón se dañara, éste debe ser remplazado por parte del fabricante, su agente de servicio técnico o cualquier otra persona calificada con el fin de evitar eventualidades.
4. Este electrodoméstico no ha sido diseñado para ser utilizado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto por separado.